



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies D'Arc-En-Ciel

Gökkuşığı Kurabiyesi



1 paquet de margarine (250 gr.)
2 tasses de fécule de maïs
2 tasses de farine
1 œuf
1,5 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de cacao
1 cuillère à café de poudre de boisson aux fraises
4 feuilles d'épinard
1 paquet de vanille

- # Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine, du jaune d'œuf et du sucre en poudre.
- # Rajoutez le mélange de farine et de fécule de maïs petit à petit en pétrissant. Séparez en 4 morceaux égaux.
- # Mettez du cacao dans le premier morceau, de la boisson aux fraises en poudre dans le deuxième morceau, des feuilles d'épinard finement coupé dans le troisième morceau. Le quatrième morceau ne contient pas de mélange. Pétrissez tous les morceaux séparément.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, des mélanges de toutes les couleurs. Roulez d'une minceur d'un crayon de papier.
- # Placez les 4 barres de différentes couleurs côte à côte. Tenez du début et de la fin des barres et arrondissez pour former un croissant.
- # Mettez du blanc d'œuf fouetté sur les cookies à l'aide d'une brosse. Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé puis laissez cuire à 200 degrés.

N-B: Si vous ne mettez pas de blanc d'œuf, les barres peuvent se différencier.